

Nombre del Alumno: Toni Edilberto morales
López

Nombre del tema: Experimento unidad LV

Parcial: tercer parcial

Nombre de la Materia: bioquímica

Nombre del profesora: Qfb. José Iván Pérez
Villatoro

Nombre de la Licenciatura: licenciatura en
Enfermería

Cuatrimestre: Primer cuatrimestre

EXPERIMENTO 1: DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DE LA CARNE

ESTA DESNATURALIZACION PROTEICA ES FAVORIBLE UNA EXUDACION Y CONTRA UNA LIBERACION DE AGUA, PEPTIDOS Y AMINOACIDOS, ESTA EXUDACION DETERMINARA LAS PROPIEDADES DE JUGOSIDAD QUE TENDRA LA CARNE

MATERIALES: ACIDO (JUGO DE NARANJA O LIMON)
UN TROSO DELGADO DE LA CARNE ROJA, UN TENEDOR
Y UN RESIPIENTE DE CRISTAL

PROCEDIMIENTO:

COLOCAMOS LA CARNE EN EL RESIPIENTE DE CRISTAL DESPUES AGREGAMOS EL ACIDO QUE ES EL JUGO DE LIMON PROCURANDO QUE LA CARNE QUEDE COMPLEZAMENTE CUBIERTA, Y, POR ULTIMO DEJAMOS REPOSAR POR UN LAPSO DE 2 A 3 HORAS.

INTRODUCIMOS LA CARNE Y EL ACIDO A LAS 7:50 PM

DESPUES DE MEDIA HORA CHECAMOS LA CARNE Y HABIA PASADO QUE LA CARNE AVIA CAMBIADO SU TONO DE COLOR, SE AVIA PUESTO COLOR BLANCO CLARO EN PRIMER CABA TIENE UNA LIGA MUY SUAVE.

- 8:00 OBSERVAMOS EL TROCITO DE CARNE ROJA Y SE AVIA FORMADO UN CUEBITO MUY DELGADO BLANCO QUE MAS TIENE UNA LIGA, Y ESTADA EN UN TONO ROSADO POR ESTAR UNA HORA EN EL ACIDO.

- 9:00 VUENIMOS A OBSERVAR LA CARNE, Y AHORA TENIA UN TONO DIFERENTE ALA ANTERIOR, ES CADA VEZ MAS BLANCO Y LA CARNE SE ESTABA PONENDO SUAVE

DESPUES DE 15 HORAS → LA CARNE SE ENSUABECIO MAS, FUERA DE LO NORMAL, SU COLOR YA NO ERA LO MISMO PERO SIGUIO TENIENDO UNA CAPA DE LIGA Y LA CARNE ESTABA MUY DESCOLORIDA EL OLOF ESTABA MUY BIEN

EXPERIMENTO 2 DENATURALIZACION DE LA QUERATINA

LA QUERATINA ES UNA PROTEINA QUE PODEMOS ENCONTRAR REALIZANDO LA FUNCION ESTRUCTURAL EN NUESTRO ORGANISMO, EN ESTA OCAION, TRABAJAREMOS CON LA QUERATINA DEL PELO

MATERIALES A SEGUIR: CABELLO Y UNA PLANCHA

PROCEDIMIENTO:

TOMA UNA PEQUEÑA PORCION DEL CABELLO TOTALMENTE SECO Y LIBRE DE IMPUREZAS, PLANCHARLO PRECURIANDO SOMETERLOS A UNA TEMPERATURA APROXIMADO 200° → DEJAR CREBIAR EL CABELLO Y DESPUES DE UN TIEMPO TRANSCURRIDO LAVARLO Y SECARLO

OBSERVACIONES:

DESPUES DE PLANCHAR EL CABELLO, ESTO SE FUSO MUY RAPIDAMENTE SU ESTRUCTURA FISICA ASIA CAMBIAR Y A LA HORA DE LAVAR QUISO VOLVER A SU FORMA LIDA Y SU RESISTENCIA FUE MENOS SENSIBILIDAD

DESPUES DE HACER EL EXPERIMENTO PUDE VERIFICAR QUE ES PROBABLE QUE VOLVIA A SU ESTRUCTURA PERO MAS SENSIBLE

EXPERIMENTO 3 DESNATURALIZACIÓN DE LAS PROTEÍNAS DEL HUEVO

A CONTINUACIÓN, VEREMOS EL PROCESO DE DESNATURALIZACIÓN EN EL HUEVO, UN PROCESO MUY COMUN EN LA REPOSTERÍA, PARA ALCANZAR LO QUE CONOCEMOS COMO PUNTO DE NIEVE

MATERIALES A UTILIZAR: UN HUEVO, UN RESIPIENTE DE CRISTAL Y UN BATIDOR DE MANO O ELECTRICO:

PROCEDIMIENTO:

COMO PRIMER PASO COLOCAMOS EN EL RESIPIENTE DE CRISTAL VER SI ESTA COMPLETAMENTE SECO, UNICAMENTE LA CLARA DE HUEVO Y REALIZAR CON EL BATIDOR (COMO TAMBIEN PODEMOS USAR UN TENEDOR) MOVIMIENTO ENVOLVENTES, ATRAPANDO EL AIRE EN INTERIOR HASTA FORMAR UNA ESTRUCTURA MAS ESPONJOSA

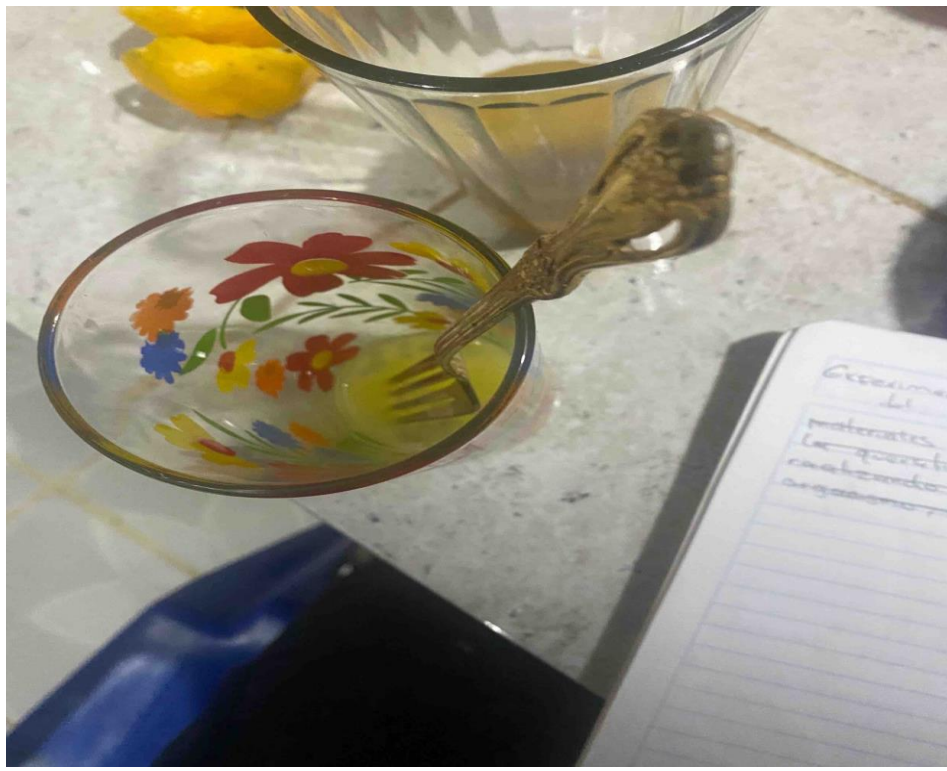
DESPUES DE HACER EL EXPERIMENTO PUDIMOS VER VARIOS CAMBIOS FISICOS, SU ESTRUCTURA YA NO FUE LA MISMA DESPUES DE HACER LOS MOVIMIENTOS.

COMO AVIAMOS MENCIONADO ANTERIORMENTE SU ESTRUCTURA AVIA CAMBIADO A UNA FORMA ESPONJOSA

COMPLETAMENTE, SE HABIA COMBINADO EL ORO
DE LA CLAR DE HUEVO CON EL ALCOHOL.



Experimento 1:
después de 5
horas



A large, frothy, yellowish-white foam is shown against a solid blue background. The foam has a textured, bubbly appearance with some darker spots. A thin, light-colored object is visible at the top edge of the foam.

Experimento 4: des
pués de 5 horas

A hand is holding a black steam iron over a white fabric. The iron is positioned at the bottom of the frame, and the fabric is wrinkled. The iron's soleplate is visible, and it appears to be emitting steam.

Experimento 2:
al momento